

GURKENSALAT MIT FORELLENFILETS IM GLAS

GURKENSALAT MIT FORELLENFILETS IM GLAS

Ich habe euch ja hier schon versprochen, dass ich euch noch ein zweites Rezept aus dem bezaubernden kleinen Kochbuch „Fingerfood schwäbisch gut*“ vorstellen werde. Das war gekennzeichnet mit dem Vermerk: Für „Fischfans und Eilige“ und somit perfekt geeignet für ein schnelles Abendessen unter der Woche. Dazu ein Scheibchen Brot mit Zitronenbutter – mehr haben wir nicht gebraucht. Und der Salat ist wirklich schön im Glas anzurichten – eine Buffetidee die ich auf jeden Fall für kommende Partys im Kopf behalten werde! Ich habe die Gurke allerdings nicht geschält und da Bessere Hälfte neben dem Rucola auch gleich den Schnittlauch niedergemäht hat wurde dieser hier durch etwas Frühlingszwiebel ersetzt.



ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER ODER 2 PERSONEN ALS ABENDESSEN:

1 Salatgurke, ca. 300g

300g geräucherte Forellenfilets

Für das Dressing:

125g griechischer Joghurt, 10% Fett

1 EL Schlagsahne

1/2 EL Weißweinessig

1/4 Zitrone (1 TL Zitronensaft)

1/2 Bund Dill (2 TL gehackte Dillspitzen)

1/2 Bund Schnittlauch (2 TL Schnittlauchröllchen) oder 1/2 Frühlingszwiebel

1 Prise Zucker

Salz

1 TL rosa Pfefferbeeren

ZUBEREITUNG:

Die Gurke wird gewaschen und der Länge nach halbiert. Die Kerne mit einem Teelöffel ausschaben und die Gurke in Scheiben schneiden.

Beim Auskratzen spritzt es ein wenig, aber dafür hat man die hübschen mondsichelförmigen Gurkenscheiben. Ihr könnt die Gurke aber auch vierteln und die Kerne mit dem Messer ganz unkompliziert wegschneiden.

In einer kleinen Schüssel den Joghurt, die Schlagsahne, Essig und Zitronensaft verrühren. Den Dill und den Schnittlauch oder die Frühlingszwiebel fein hacken – etwas davon als Deko beiseite legen, den Rest unter den Joghurt rühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Die Gurkenstücken abwechselnd mit den klein gezupften Forellenfilets in die Gläser schichten und etwas Dressing darüber geben. Wenn ihr die Gläser für einen späteren Zeitpunkt vorbereitet gebt ihr das Dressing erst kurz vor dem Servieren auf den Salat und stellt bis dahin alles im Kühlschrank kalt.

Den Gurkensalat mit Forellenfilets mit den restlichen Kräutern und den klein gebröselten rosa Pfefferbeeren dekorieren und jetzt auch zeitnah servieren.

Wem darf ich ein Gläschen anbieten?

